

Hólabda

Hozzávalók:

8 tojás
32dkg sütőcukor
28dkg liszt
1 kanál kakaó
1 cs sütőpor
8 evőkanál víz

Krém:

0,5 dl tej
5 evőkanál liszt
25 dkg margarin
25 dkg porcukor
1 vaníliás cukor

Oldalára:

10 dkg kókuszreszelék

Tetejére:

1 tábla csoki
10 dkg margarin
1 kanál étolaj

Elkészítés:

A tojásokat, a sütőcukrot, a vizet beletesszük egy tálban, és robotgéppel jól felverjük. A lisztet összekeverjük a kakaóval és 1 csomag sütőporral, és fokozatosan hozzákeverjük a tojásos masszához. Zsírozott, lisztezett vagy sütőpapírral bélelt nagyobb tepsibe öntjük. 170 C° kb. 50 percig, sütjük. Mikor kihűlt a piskótánk, pogácsaszaggatóval, kerek formákat szúrunk ki, és középen kettévágjuk. Krémmel töltjük meg, és az oldalát is körbe kenjük, majd kókuszreszelékbe forgatjuk. A hólabdák tetejét csokival vonjuk be.

